

아스파라거스 젤리포 제조방법

배경 및 필요성

- 매년 집중 출하기 가격하락 문제가 발생하여 다양한 가공기술을 통해 과잉 물량 해소

기술이전 내용

- 아스파라거스 활용 「젤리포」 제조방법
 - 아스파라거스 하단 3-5cm: 루틴, 아스파라긴산 함량 ↑



【아스파라거스 젤리포 제조 공정】

파급효과

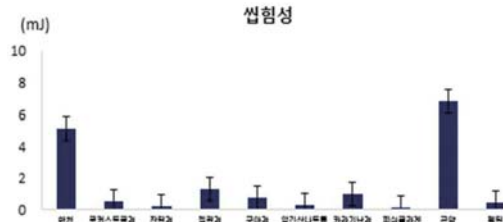
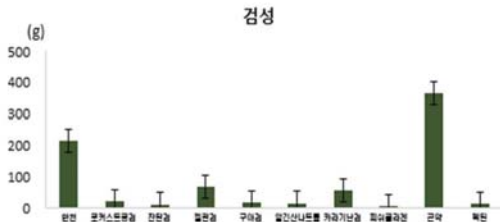
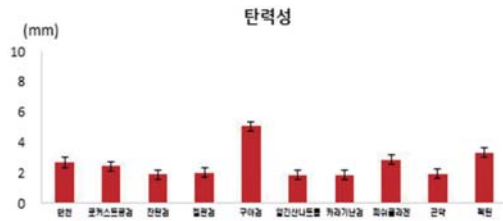
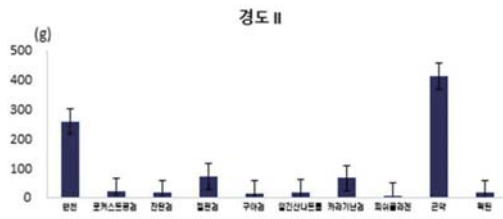
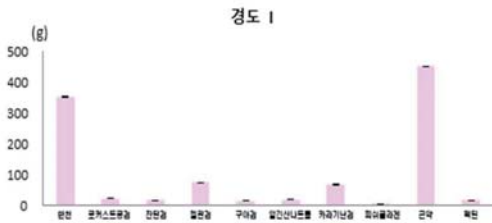
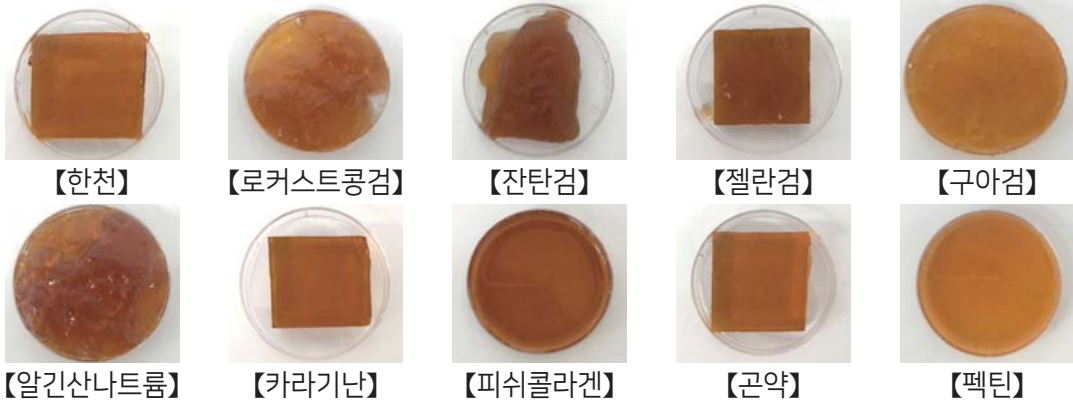
- 아스파라거스를 이용한 가공품개발로 소비촉진 및 부가가치 향상

기술산업화 내역

- 평창군농업기술센터(평창군)

세부 연구결과

○ 검류별 제형 비교



【 검류별 물성비교 】

농식품연구소

담당자: 박지선, 권혜정, 맹진희, 임재길, 이하연, 엄남용
(033)248-6525, jisun2346@korea.kr